

Gnocchi mit Serranoschinken und Babymangold in cremiger Parmesan-Weißweinsauce

Eine Schüssel voll Italien: Sämige Kartoffel-Gnocchi umgeben von einer Crème aus Parmesan, Sahne, Schalotte, gerösteten Mandeln und Weißwein, garniert von zartem spanischen Schinken und frischem Babymangold.



🕒 **20 min** Zubereitungszeit
👤 **2, 4 und 6 Personen**



Kochhaus

Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-21 Uhr
www.kochhaus.de

Berlin

Kochhaus Kreuzberg
Bergmannstraße 94

Kochhaus Prenzlauer Berg
Schönhauser Allee 46

Kochhaus Schöneberg
Akazienstraße 1

Hamburg

Kochhaus Eimsbüttel
Heußweg 41

Kochhaus Eppendorf
Eppendorfer Landstraße 86

Köln

Kochhaus Südstadt
Ubierring 1

Kochhaus Sülz
Sülzburgstraße 66

München

Kochhaus Gärtnerplatz*
Gärtnerplatz 5

Kochhaus Haidhausen*
Weißenburger Straße 26

Kochhaus Schwabing*
Hohenzollernstraße 74

Frankfurt am Main

Kochhaus Bockenheim
Leipziger Straße 43

Münster

Kochhaus Münster*
Windthorststraße 68

Abweichende Öffnungszeiten:
*Mo-Sa 10-20 Uhr

Mit der Kochhaus-
iPhone-App scannen
und Rezepte bequem
digital sammeln!



Infos: www.kochhaus.de/App

und dein eigenes
Kochhaus?



Wissenswert



Die Kartoffel-Nocken können sich auf dem Pasta-Teller ebenso sehen lassen wie ihre Verwandten aus Hartweizengrieß.

Gnocchi haben in der italienischen Küche eine lange Tradition. Fast immer werden sie aus Kartoffeln hergestellt, es gibt allerdings regionale Unterschiede in der Zubereitung. So kommt etwa in die Gnocchi alla romana bevorzugt Weizen- oder Maisgrieß. Ganz besondere Aufmerksamkeit genießen die kleinen Nocken im norditalienischen Verona. Hier werden noch heute zum Karneval vor der berühmten Basilica di San Zeno Maggiore köstliche Gnocchi in riesigen Mengen an die Passanten verteilt. Wir servieren sie lieber auf Tellern.

Unsere Weinempfehlung



Nebula Verdejo
Vicente Gandia, Spanien

trocken, fruchtig, würzig

Die sämigen italienischen Kartoffelknöbchen werden von diesem Spanier in Aufregung versetzt. Der spritzige Weißwein ist so fröhlich-fruchtig wie kein zweiter und das steht unserem mediterranen Pasta-Gericht fantastisch. Gerne nimmt er sich der würzigen Note des Serranoschinkens an und weiß auch mit der charakterfesten Soße hervorragend umzugehen. Mit seinen köstlichen Eigenschaften trägt der Verdejo übrigens maßgeblich zum guten Ruf der spanischen Region Rueda bei.



Kochhaus Franchising

Das **Kochhaus-Konzept** hat Dich von der ersten Sekunde an begeistert und Du würdest gerne **Dein eigenes Unternehmen** führen?

Dann werde Teil der Kochhaus-Familie: eröffne Dein eigenes begehbares Rezeptbuch als unser **Franchise-Partner** und bringe Deine Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und gutes Essen als Teil unseres Teams ein! **Wir unterstützen Dich** von Beginn an, stehen Dir bei allen Angelegenheiten zur Seite und begleiten Dich beim größten Abenteuer Deines Lebens!

Du bist Feuer und Flamme gemeinsam mit dem Kochhaus durchzustarten? Unser Kontaktformular findest Du auf unserer Homepage unter:

www.kochhaus.de/franchising
Wir freuen uns auf Dich!

Gnocchi mit Serranoschinken und Babymangold in cremiger Parmesan-Weißweinsauce



1

In einem Topf Wasser für die Gnocchi zum Kochen bringen. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und Mandeln ca. 2 Minuten bei hoher Temperatur goldbraun anrösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.



2

Serranoschinken in grobe Stücke zupfen. Parmesan fein reiben. Schalotte sowie Knoblauch pellen und fein würfeln. Geröstete Mandeln fein hacken.



3

In der zuvor verwendeten Pfanne 1 bzw. 2 EL* Öl erhitzen und Schalotte sowie Knoblauch 2 Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. $\frac{2}{3}$ der Mandeln, 100 bzw. 200 ml* Weißwein sowie Sahne hinzugeben und 5 Minuten einkochen lassen. Mit $\frac{1}{2}$ bzw. 1 TL* Salz und nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



4

Gnocchi zusammen mit 1 bzw. 2 EL* Salz in das kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten garen. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.



5

Gegarte Gnocchi abgießen und zusammen mit Babymangold, Serranoschinken sowie $\frac{2}{3}$ des Parmesans zur Soße geben und gut vermengen.



6

Gnocchi mit Serranoschinken und Babymangold in einem tiefen Teller anrichten und mit verbliebenen Mandeln sowie Parmesan garnieren.

Zutaten für 2 Personen: 400 g Gnocchi, 4 Scheiben Serranoschinken, 50 g Babymangold, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 200 ml Sahne, 25 g Parmesan, 25 g blanchierte Mandeln, 100 ml Weißwein, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

* Mengenangaben beziehen sich auf 2 bzw. 4 Personen.